

Pro 800

Bedienungsanleitung · Instruction Manual

Lieber Kaffeegenießer, liebe Kaffeegenießerin,

mit der **PRO800** von Profitec haben Sie eine sehr gute Wahl getroffen und wir wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Siebträgermaschine und vor allem an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino.

Eine Einweisung des Händlers zur Benutzung der Pro800 ist zwingend erforderlich. Dennoch bitten wir Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten. Sollte Ihnen der eine oder andere Punkt nicht klar und verständlich sein, oder Sie benötigen weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Fachhändler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear coffee enthusiasts,

With the Profitec **Pro800**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.

Proper instructions by your dealer as to the use of the Pro800 is imperative.
Please read the instruction manual carefully before using your new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Please keep the instruction manual within reach for future reference.



Profitec GmbH
Profi-technische Produkte

Industriestraße 57 - 61
D-69245 Bammental/Heidelberg
Deutschland / Germany

Tel.:+49 (0) 6223 9205-0
Fax:+49 (0) 6223 9205-50

E-Mail: info@profitec-espresso.com
Internet: www.profitec-espresso.com

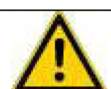
(Stempel des Fachhändlers/dealer´s mark)

07 - 2015
Technische Änderungen vorbehalten

INHALT / INDEX

Verwendete Symbole / Used symbols

	**Vorsicht!** Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	**Achtung!** Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.

	**Caution!** Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices to avoid injuries.
	**Attention!** Important notice for the correct use of the machine.

1. LIEFERUMFANG

1 Handhebel
1 Filterträger mit 1 Auslauf
1 Filterträger mit 2 Ausläufen
1 Filterträger bodenlos
1 Eintassensieb (7 g)
1 Zweitassensieb (14 g)
1 Sieb (21 g)
1 Reinigungspinsel
1 Metallschlauch 1/8“ 3/8“
1 Ablaufwanne
1 Bedienungsanleitung

2. ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise




- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine darf nur durch autorisiertes Personal gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchgeführt werden.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.
- Maschine auf eine stabile und waagrechte, gegen Wasser unempfindliche, Oberfläche stellen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
- Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
- Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Maschine nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Nicht im Freien betreiben, äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Wassertankmaschinen oder Maschinen im Wassertankbetrieb: Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.
- Wird die Maschine über einen Festwasseranschluss betrieben, ist ein Druckminderer und Absperrventil zu verwenden. Sobald die Maschine nicht in Betrieb ist, Absperrventil schließen.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.



Eine Einweisung des Händlers in die Benutzung der Maschine ist zwingend erforderlich.
Es besteht Verletzungsgefahr!

Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler in Verbindung zu setzen.
Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen nur von autorisierten Händler durchgeführt werden. Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.

Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend vom autorisierten Händler bzw. von seinem Servicepersonal instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen bzw. zu vermeiden.

	Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden sollte Wasser mit einer Härte von 4° dH verwendet werden. Zur Vorbeugung von Entkalkungen können Sie Wasserfilterpads einsetzen, die direkt in den Wassertank gelegt werden. Sie können aber auch Wasser verwenden, das vorher gefiltert wurde. Auch eine vorbeugende, periodische Entkalkung ist natürlich möglich. **Sollten Sie Ihre Maschine mit Festwasseranschluss betreiben, setzen Sie sich vor einer solchen Maßnahme mit Ihrem Fachhändler in Verbindung.** Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch einen Fachhändler zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage der Kessel und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände zu verhindern. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen.

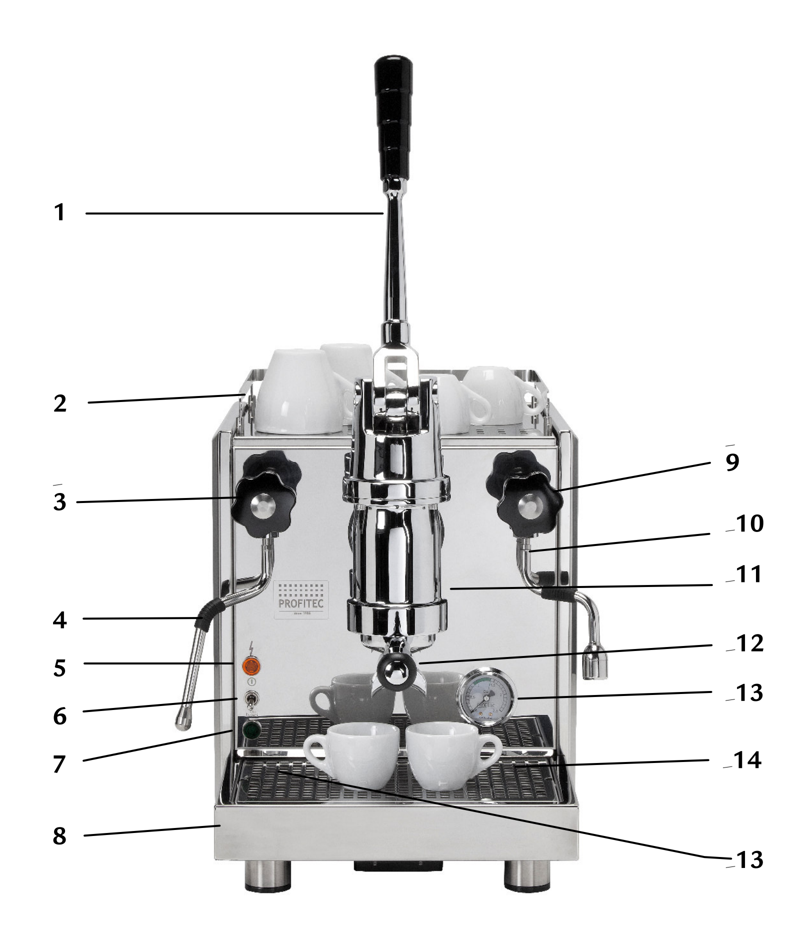
2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die PRO800 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden.
Sie ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.
Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

	Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen: • Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen; • Landwirtschaftliche Betriebe; • Hotels, Motels oder anderen Unterkünften; • Unterkünfte mit Frühstücksangebot.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



1. Brühhebel
2. Tassenablage, abnehmbar
3. Dampfventil
4. Dampfrohr
5. Kontrollleuchte, orange
6. Ein-/Ausschalter
7. Kontrollleuchte, grün
8. Wasserauffangschale
9. Heißwasserventil
10. Heißwasserrohr
11. Brühgruppe
12. Filterträger
13. Kesseldruckmanometer
14. PID-Display, nicht sichtbar
15. Schalter Festwasser/ Wassertank, nicht sichtbar

3.2 Technische Daten

Spannung / Volt:	230 V / 115 V (US Version)
Leistung / Watt:	1.600 W / 1500 W (US Version)
Wassertank:	ca. 3.0 l
Abmessungen (ohne Handhebel/Filterträger):	B x T x H / 420 mm x 510 mm x 340 mm
Abmessungen (mit Handhebel/Filterträger) :	B x T x H / 420 mm x 580 mm x 730 mm
Gewicht:	35,5 kg

3.3 PID-Temperaturregelung

Die Aufgabe einer PID-Temperaturregelung ist die Steuerung der Temperatur des Kessels, d.h. Sie können die Temperatur einstellen. So besteht die Möglichkeit den Kaffee mit verschiedenen Temperaturen zu extrahieren. PID steht für „proportional – integral – derivative“.
Auf dem Display der PID-Temperaturregelung wird die Temperatur des Kessels angezeigt.



Vorsicht!
Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden:
- Bereich der Ventile
- Dampf- und Heißwasserrohr
- Brühgruppe
- Filterträger
- Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

4. INSTALLATION DER MASCHINE

Verschrauben Sie den Handhebel mit der Brühgruppe. Sorgen Sie dafür, dass dieser fest verschraubt ist.



Die Installation darf ausschließlich durch qualifiziertes Personal und gemäß den im Folgenden aufgeführten Anweisungen sowie in Einklang mit den gültigen Gesetzen und örtlichen Vorschriften erfolgen.



Vorsicht Verletzungsgefahr!
Bei nicht richtig eingespanntem Filterträger besteht eine große Verletzungsgefahr. Filterträger nie entnehmen, wenn noch ein Restdruck im Kolben der Brühgruppe ist.



Es ist nicht möglich, den Brühvorgang abzubrechen. Der Filterträger darf erst aus der Brühgruppe ausgespannt werden, wenn der Handhebel wieder seine Neutralstellung erreicht hat.

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Maschine auf wasserunempfindlichen Untergrund stellen, da es eventuell zu einem Wasseraustritt kommen kann.

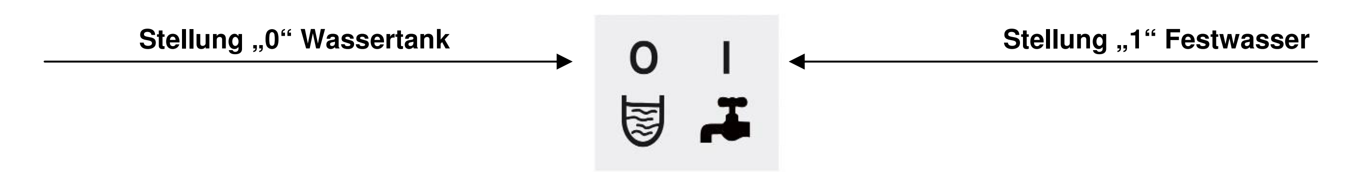
4.2 Stromanschluss



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Maschine nur an eine geerdete Steckdose anschließen und nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Kein Verlängerungskabel und keine Mehrfachsteckdose verwenden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung

	**Wichtig:** Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 2 und 3 bar angeschlossen ist. Beachten Sie, dass die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt. Sobald eine zeitweise Überschreitung von 3 bar möglich ist, verwenden Sie einen Druckminderer. Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann.



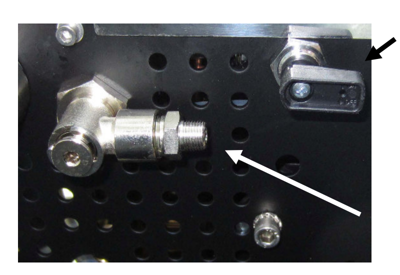
Gerät im Betrieb mit Festwasseranschluss

Betreiben Sie das Gerät mit einem Festwasseranschluß, erfolgt die Befüllung des Kessels über den Leitungsdruck. Die Pumpe ist im Festwasserbetrieb deaktiviert.
Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck zwischen 2 und 3 bar angeschlossen ist. Sollte der Leitungsdruck über 3 bar liegen, sollte ein Druckminderer verwendet werden.

Schließen Sie den Wasseranschlussschlauch 1/8“ an den Wasseranschlussstutzen 3/8“ an und verschrauben Sie diesen (s. Abb. 1).

Beim Betrieb der Maschine mit Festwasseranschluss ist das Drehventil entgegen der Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 1). Der Wasseranschlussstutzen befindet sich im hinteren Bereich der Bodenplatte (s. Abb. 1). Zusätzlich ist der Schalter unter der Wasserauffangschale auf Pos. 1 zu stellen (s. Abb. 2), damit die Elektronik der Espressomaschine auf Festwasserbetrieb umgestellt wird. Bitte stellen Sie sicher, dass das Absperrventil an Ihrem Wasseranschluss beim Festwasseranschluss-Betrieb immer geöffnet ist.

Abb. 1

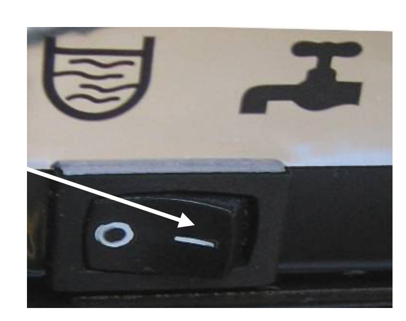


Drehventil in Festwasserposition

Schalter in Festwasserposition „1“

Wasseranschlussstutzen

Abb. 2



	Hinter dem Wasseranschlussstutzen befindet sich ein Metallfilter zur Filterung für größere Schwebeteilchen im Wasser.



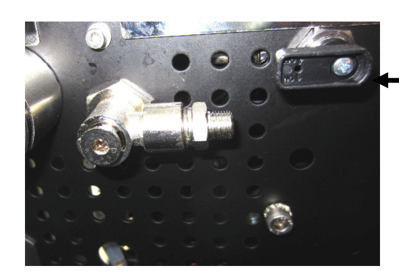
	**Wichtig:** Lassen Sie das Gerät nie unnötig eingeschaltet. Achten Sie bitte darauf, das Absperrventil am Wasseranschluss nach Ende des Betriebs der Maschine zu schließen und den elektrischen Hauptschalter auszuschalten bzw. den Netzstecker zu ziehen. So sorgen Sie dafür, dass eine mögliche Überfüllung des Kessels verhindert wird! **Wichtig:** Achten Sie auf eine wasserunempfindliche Stellfläche für die Maschine!

Gerät im Betrieb mit Wassertank

Betreiben Sie das Gerät mit einem Wassertank, erfolgt die Befüllung des Kessels über die Pumpe.

Beim Betrieb der Maschine mit Wassertank ist das Drehventil in die Richtung des Wasseranschlussstutzen zu drehen (s. Abb. 3). Zusätzlich ist der Schalter hinter der Wasserauffangschale auf Pos. 0 zu stellen (s. Abb. 4).

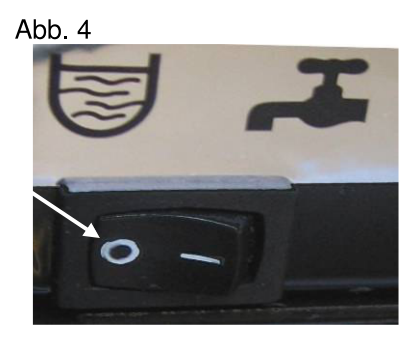
Abb. 3



Drehventil in Wassertankposition

Schalter in Wassertankposition „0“

Abb. 4



<table>
<tr><td></td><td>Wichtig
• Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Ihren Profitec-Händler erfolgen.
• Eine Einweisung in die Handhabung des Gerätes durch einen Fachhändler ist zwingend erforderlich. Verletzungsgefahr.
• Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserfilters.
Hinsichtlich der regelmäßigen vorbeugenden Entkalkung Ihrer Maschine, beachten Sie unsere Entkalkungsanleitung in Kapitel „7.3 Vorbeugende Entkalkung“ auf Seite 13. Bei Betrieb Ihrer Maschine im Festwasseranschluss wenden Sie sich hierzu bitte an Ihren Service-Händler.</td></tr>
</table>

Das Restwasser wird durch regelmäßiges Entleeren der Wasserauffangschale durch den Benutzer entsorgt.

Alternativ können Sie das Gerät auch direkt an den Abfluß anschließen. Bitte gehen Sie wie folgt vor: Entfernen Sie die dichtende Verschraubung in der Auffangschale und befestigen Sie die Ablaufwanne am Rahmen unter der Auffangschale. Schließen Sie einen entsprechenden Schlauch (im Lieferumfang nicht enthalten) an die Auffangschale und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss an.

5. Erstinbetriebnahme

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.

<table>
<tr><td></td><td>Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
• das Dampf- und Heißwasserventil geschlossen ist.
• die Maschine ausgeschaltet ist. (Der Metallkippschalter steht in der unteren Position.)
• der Stecker nicht in die Steckdose eingesteckt ist.
• die Wasserauffangschale richtig eingesetzt ist.</td></tr>
</table>

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:
Erstinbetriebnahme einer Wassertankmaschine bzw. Maschine im Wassertankbetrieb

1. Tassenablage abnehmen.
2. Den Wassertank herausnehmen und gründlich reinigen.
3. Den Wassertank mit kalkarmem Frischwasser befüllen und die Tassenablage wieder aufsetzen.
4. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
   Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Nun wird der Kessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Die Pumpe läuft an und befüllt den Kessel der Maschine mit Frischwasser.

5. Da für die Erstbefüllung des Kessels besonders viel Wasser gebraucht wird, muss der Wasserbehälter anschließend oder schon während des Befüllvorgangs, neu befüllt werden.
6. Sobald der Kessel mit Wasser gefüllt ist, hört man kein Pumpengeräusch mehr und das PID-Display (unterhalb der Auffangschale) zeigt die aktuellen Temperaturwert des Kessels (siehe Punkt 3.3) an. Falls das Frischwasser unter ein gewisses Niveau im Wasserbehälter absinkt, schaltet die Maschine elektrisch ab und die orangefarbene Leuchte sowie das PID-Display erlischt. Jetzt müssen Sie frisches Wasser nachfüllen. Die Maschine heizt danach automatisch auf.
7. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
8. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der PRO800 ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
9. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablageblech, damit diese immer vorgewärmt sind.

Erstinbetriebnahme einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

1. Den Stecker in die Steckdose einstecken.
   Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Nun wird der Kessel erhitzt und die grüne Signalleuchte geht an. Achtung! Bitte achten Sie darauf, dass der Schalter für den Festwasseranschluss auf „1“ steht (Abb.2, Seite 6), da sonst der Kessel nicht mit Wasser befüllt wird. Die Maschine ist nun eingeschaltet. Durch den Leistungsdruck befüllt sich der Kessel der Maschine mit Frischwasser.
2. Sobald der Kessel mit Wasser gefüllt ist, zeigt das PID-Display (unterhalb der Auffangschale) den aktuellen Temperaturwert des Kessels (siehe Punkt 3.3) an. Warten Sie bitte, bis das Kesseldruck-Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt.
3. Eine manuelle „Kesselentlüftung“ ist nicht notwendig, da bei der PRO800 ein professionelles Anti-Vakuumventil eingebaut ist, das den Kessel während der Aufheizphase entlüftet.
4. Die Maschine ist jetzt betriebsbereit. Stellen Sie die Tassen auf das Tassenablage, damit diese immer vorgewärmt sind.

	Bei der Verwendung eines Absperrventils ist darauf zu achten, dass nach Ende des Betriebes der Maschine das Ventil zu schließen. Achten Sie darauf, das Sie das Gerät in einer wasserfesten Umgebung platzieren.
	Bitte beachten Sie, dass die Filterträger, Wasserauffangschale, Tassenablage und der Wassertank nicht für die Spülmaschine geeignet sind.

6. BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:
Vorbereitung einer Maschine mit Wassertankbetrieb

1. Wassertank befüllen.
2. Überprüfen Sie, ob genug Wasser im Wasserbehälter ist.
3. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippschalter nach oben und den rechten Schalter hinter der Wasserauffangschale auf „0“ stellen).
4. Warten Sie, bis der Betriebsdruck (ca. 1,0-1,25 bar) bzw. die gewünschte Temperatur erreicht ist, diese wird über das PID-Display (unterhalb der Auffangschale) angezeigt wird.
5. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 40 Minuten.
6. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
7. Achten Sie darauf, dass die Filterträger immer vorgewärmt sind.

	**Vorsicht: Verletzungsgefahr!** Bei nicht richtig eingespanntem Filterträger besteht eine große Verletzungsgefahr. Filterträger nie entnehmen, wenn noch ein Restdruck im Kolben der Brühgruppe besteht. Entnehmen Sie erst den Filterträger, sobald der Handhebel in Neutralstellung steht.

	**Achtung!** Verwenden Sie nur die im Lieferumfang enthaltenen Filterträger. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr.

Vorbereitung einer Maschine im Festwasseranschlussbetrieb

1. Achten Sie darauf, dass immer Wasserdruck in der Leitung ist.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Metallkippschalter nach oben und den rechten Schalter hinter der Wasserauffangschale auf „1“ stellen).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 1,0-1,25 bar anzeigt bzw. die gewünschte Temperatur auf dem PID-Display angezeigt wird.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 40 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Achten Sie darauf, dass die Filterträger vorgewärmt sind.

	Der Filterträger sollte am Besten in der Brühgruppe eingespannt bleiben, somit ist er vorgewärmt und sorgt für ein besseres Espresso-Ergebnis.
	**Möchten Sie Ihre Maschine über den Festwasseranschluss betreiben, so ist diese ausschließlich durch einen Fachhändler anzuschließen**.

6.2 Programmierung der Temperatureinstellung über das PID-Display

Zur Abstimmung der Temperatur des Kessels gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Schalten Sie das Gerät ein, so dass der Kessel aktiviert wird. Die Temperatur des Kessels spielt zur Programmierung keine Rolle. Die Heizung bleibt während des Programmiervorgangs außer Betrieb.	
2. Drücken Sie + und − gleichzeitig bis „t“ auf dem Display erscheint.	
3. Drücken Sie +, um in das Untermenü von „t“ zur Abstimmung des Temperaturwertes zu gelangen. Der momentan eingestellte Temperaturwert erscheint.	
4. Drücken Sie **zügig** − zur Verringerung oder + zur Erhöhung des Soll-Temperaturwertes.	

6.3 Zubereitung von Kaffee

	**Achtung!** Verwenden Sie **nur** die im Lieferumfang Filterträger. Ansonsten besteht Verletzungsgefahr.

Verwenden Sie bitte den Filterträger mit 1 Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit 2 Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen. Es ist wichtig, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist. Befüllen Sie das Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso. Sie benötigen etwa 7g – 9g pro Tasse.

Jetzt pressen Sie das Kaffeemehl mit einem Tamper (ø 58 mm) gleichmäßig fest. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg. So wird das Kaffeemehl gleichmäßig verdichtet. Setzen Sie den Filterträger fest in die Gruppe ein.

	**Vorsicht: Verletzungsgefahr!** Achten Sie darauf, dass der Filterträger richtig eingespannt ist. Sollte dies nicht der Fall sein, besteht eine große Verletzungsgefahr. Filterträger **nie** entnehmen, wenn noch ein Restdruck im Kolben der Brühgruppe besteht, also der Handhebel noch nicht in Neutralstellung steht.

Stellen Sie die Tasse unter den Kaffeeauslauf (bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf).

	**Vorsicht: Verletzungsgefahr!** Bitte achten Sie bei der Kaffeezubereitung darauf, dass genügend Abstand zwischen dem Handhebel und Ihrem Körper/Gesicht ist.

Drücken Sie nun den Handhebel mit etwas Kraftaufwand komplett nach unten; Heißwasser fließt in den in den Kolben der Brühgruppe, die Preinfusion beginnt. Ziehen Sie den Handhebel wieder leicht nach oben zurück und lassen ihn nun sachte los. Nun kehrt der Hebel langsam in seine Neutralstellung zurück. Espresso fließt aus dem Filterträger.

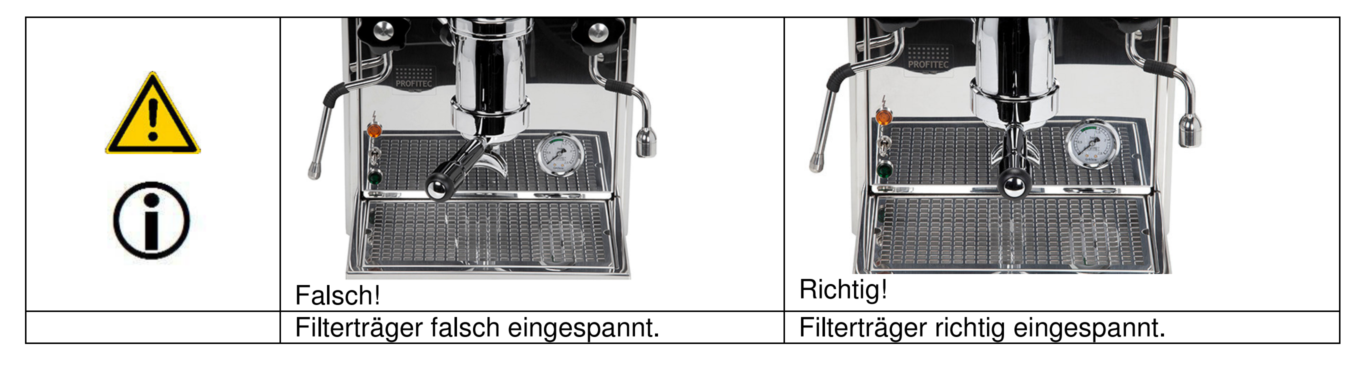
Je länger Sie den Hebel nach unten ziehen, desto mehr Heißwasser fließt in den Kolben der Brühgruppe.

Sobald die gewünschte Füllmenge (ca. 25 – 30 ml) Espresso erreicht ist, ziehen Sie die Tassen einfach unter dem Auslauf weg. Die Restmenge Espresso, die noch aus dem Filterträger läuft, lassen Sie in die Wasserauffangschale fließen.

	**Es ist nicht möglich, den Brühvorgang abzubrechen. Der Filterträger darf erst aus der Brühgruppe ausgespannt werden, wenn der Handhebel wieder seine Neutralstellung erreicht hat.**

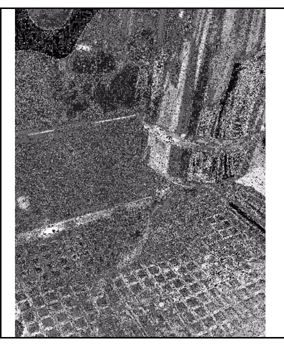
Beim Ausspannen des Filterträgers ist ein leichtes Zischen zu hören.

	**Sollte der Kaffee zu fein gemahlen sein und beim Bezug kein Kaffee aus dem Filterträger laufen, bitte nicht den Filterträger ausspannen oder den Handhebel mit Gewalt zurückdrücken. Warten Sie, bis der Handhebel wieder seine Neutralstellung erreicht hat.**



	Falsch!	Richtig!
	Filterträger falsch eingespannt.	Filterträger richtig eingespannt.

<table>
<tr><td>
</td><td> Falsch!</td><td> Richtig!</td></tr>
<tr><td colspan="3">Achten Sie darauf, dass beim Espressobezug genügend Abstand zwischen Handhebel und Ihrem Gesicht/Körper besteht. Es droht Verletzungsgefahr!</td></tr>
</table>

 		Vorsicht! Bei einem Leerbezug (Flush) mit eingespanntem Filterträger besteht Verletzungsgefahr. Das heiße Wasser sprudelt aus dem Filterträger.

	**Vorsicht!** Hat der Handhebel beim Ausspannen des Filterträgers nicht seine Neutralstellung erreicht, spritzen aus der Kaffeebrühgruppe Heißwasser und Kaffeesud. Dies kann zu Verletzungen führen.

	• Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenen Bohnen möglich. • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unseren Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.4 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
   Jetzt können Sie Heißwasser (z. B. für Tee) entnehmen, indem Sie das Heißwasserventil öffnen.
   Wenn Sie größere Mengen entnehmen möchten, empfiehlt es sich, die Maschine auszuschalten, da so kein kaltes Wasser aus dem Frischwasserbehälter nachgepumpt wird.
2. Nach der Entnahme schließen Sie das Heißwasserventil und schalten die Maschine wieder ein. Der Kessel wird wieder automatisch mit Frischwasser befüllt.

	Bei ausgeschalteter Maschine kann mehr Heißwasser entnommen werden. Die Maschine muss jedoch zur Heißwasserentnahme nicht zwingend ausgeschaltet werden.

	**Vorsicht!** Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

6.5 Dampfentnahme

Die PRO800 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten. Außerdem beugen Sie hiermit vor, dass Milch in den Kessel gezogen wird.

2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfhahn wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

Sie können bei Ihrem Händler folgende Dampfdüsen zusätzlich erwerben:
2-Lochdampfdüse Artikelnr. P2543
4-Lochdampfdüse Artikelnr. P2542

	**Verletzungsgefahr** Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.

 	**Wichtig** Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten. **Verletzungsgefahr** Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

7. REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

	**Vorsicht!** Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten (Metallkippschalter steht in unterer Position), den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mindestens 60 Minuten).

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:
Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.
Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis:
Reinigen Sie Dampf- und Heißwasserventil nach jedem Gebrauch.
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

	Zur Reinigung weiches, angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht, bis diese randvoll ist.

7.2 Reinigung der Brühgruppe

Nachdem die Brühgruppe abgekühlt ist, reinigen Sie diese mit einem Reinigungspinsel und einem feuchten Tuch.

	**Vorsicht!** **Reinigen Sie die Brühgruppe niemals mit einem Blindsieb.**

	**Vorsicht!** Reinigen Sie die Brühgruppe nur im kalten Zustand.

7.3 Vorbeugende Entkalkung

	Zum Schutz der Maschine vor Kalkschäden ist eine vorbeugende, periodische Entkalkung möglich. Beachten Sie unbedingt unsere Entkalkungsanleitung und schützen Sie so Ihre Maschine vor teuren Reparaturmaßnahmen. Bei einer zu späten Entkalkung können erhebliche Schäden an der Maschine entstehen. **Eine bereits verkalkte Maschine ist ausschließlich durch Fachpersonal eines Profitec Fachhändlers zu entkalken, da hierzu eine eventuelle Teildemontage des Kessels und der Verrohrung notwendig ist, um eine Verstopfung des gesamten Systems durch Kalkrückstände (Kalkbrocken) zu verhindern.** Die nicht völlig aufgelösten Kalkteile könnten beim Spülvorgang verschiedene Teile des Gerätes wie Ventile, Manometer usw. verstopfen, was zu einer Beschädigung Ihrer Espressomaschine führen würde **Personen- oder Sachschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, fallen nicht unter die Herstellerhaftung. Ebenfalls erlischt hier die Gerätegarantie.**

Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig.

	Achtung! Sollten Sie Ihre Maschine an das Festwasser angeschlossen haben, bitte auf Wassertankbetrieb umschalten.

Bitte wie folgt vorgehen:
1. Schalten Sie die Maschine ein, indem Sie den Metallkippschalter nach oben stellen. Warten Sie, bis die Maschine betriebsbereit ist.
2. Gerät ausschalten. (Metallkippschalter nach unten stellen.)
3. Entleeren Sie den Kessel durch Öffnen des Heißwasserventils. Schließen Sie anschließend das Ventil wieder.
4. Entkalkungsmittel gem. Packungsangabe mit Wasser mischen und in den Wasserbehälter geben.
5. Gerät einschalten. Der Kessel befüllt sich mit Entkalkungsflüssigkeit. Bitte den Wassertank wieder mit Wasser auffüllen.
6. Lassen Sie das Entkalkungsmittel **ca. ½ Stunde** einwirken.
7. Schalten Sie die Maschine aus und entleeren Sie den Kessel durch Öffnen des Heißwasserventils. Schließen Sie anschließend das Ventil wieder. (Wir empfehlen, das Endstück des Heißwasserauslasses vorher abzuschrauben, damit sich kein Schmutz in der Heißwasserdüse ansammelt.)
8. Wasserbehälter entnehmen, ausspülen und mit frischem Wasser befüllt wieder einsetzen.
9. Gerät einschalten: Dadurch wird der Kessel automatisch mit Frischwasser befüllt.
10. Nachdem das Gerät aufgeheizt ist, wieder ausschalten und Frischwasserbehälter nachfüllen.
11. Entleeren Sie den Kessel wieder über das Heißwasserventil.
12. Vorgang 8. bis 12. mind. drei- bis fünfmal wiederholen, bis klares, neutral riechendes Wasser aus dem Heißwasserauslass kommt.

	**Bevor Sie nach einer Entkalkung einen Espresso zubereiten, lassen Sie bitte etwas Wasser aus der Brühgruppe herauslaufen (Flush). Filterträger vorher ausspannen. So stellen Sie sicher, dass keine Entkalkungsrückstände in der Brühgruppe mehr sind.**

	**Wichtig** Diese Anleitung dient nur der vorbeugenden Entkalkung. Bei Betrieb Ihrer Maschine mit Festwasseranschluss, sollte die Entkalkung in Absprache mit Ihrem Service-Händler erfolgen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.

	**Wichtig** Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren!

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8. TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die PRO800 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle und Schaumsstoffplatten geschützt geliefert.

	**Vorsicht!** Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren. **Wichtig** Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

	• Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf einer Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Maximal drei Verpackungseinheiten übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln.

8.3 Lagerung

	• Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Höchstens drei Verpackungseinheiten übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Maschine nicht der Kälte aussetzen. Gefahr von Schäden.

9. ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG und ist laut Elektro- und Elektronikgerätegesetz (ElektroG) registriert.

10. CE-KONFORMITÄT



Konformität

Dieses Produkt entspricht folgenden Richtlinien für

Maschine:	2006/42/EG
Niederspannung:	2014/35/EU
EMC:	2004/30/EU
PED:	97/23/EG
EN-Normen:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 oder EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

11. RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Problem	Mögliche Ursache	Behebungsvorschläge
Wenig oder keine Crema auf dem Kaffee	Mahlung zu grob	Den Kaffee feiner mahlen, Kaffeemehl fester anpressen.
	Kaffeemischung zu alt	Frischen Kaffee verwenden
	Zuviel Chlor im Wasser	Chlorfilter einsetzen
	Zu wenig Kaffeemehl	Die richtige Kaffeemenge verwenden: Ca. 7g - 9g pro Tasse
Kaffee “tröpfelt” nur	Mahlung zu fein	Mahlung gröber stellen, Kaffeemehl nur leicht anpressen.
	Zuviel Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
Wenig “Körper”	Grobe Mahlung	Mahlung feiner stellen
	Alter Kaffee	Frischen Kaffee verwenden
	Zu wenig Kaffeemehl	Ca. 7g - 9g pro Tasse verwenden
	Duschensieb verschmutzt	Duschensieb reinigen
Schaum statt Crema	Ungeeigneter Kaffee	Andere Mischung einsetzen
	Mahlgrad der Mühle nicht passend für die verwendete Kaffeemischung	Mühle neu einstellen (Beim Wechseln der Kaffeemischung Mahlgrad verändern notwendig)
Maschine ist eingeschaltet, aber nimmt den Betrieb nicht auf	Orangefarbene Leuchte ist aus: Es ist nicht genug Wasser im Frischwasserbehälter	Wasser nachfüllen
	Wasser wurde nachgefüllt, PID-Display und orangefarbene Leuchte ist aus. Schwimmer im Wassertank nicht richtig eingesetzt.	Gerät aus- und einschalten Kontrollieren, ob der Schwimmer im Wassertank in der richtigen Position sitzt. (Die Seite des Schwimmers mit dem Magnetpunkt muss zur Innenseite der Maschine zeigen. Der Schwimmer selbst muss mit dem Magnetpunkt nach unten eingesetzt sein.)
	Wassertank nicht richtig eingesetzt	Den Wassertank richtig einsetzen
	Festwasserbetrieb, aber Kippschalter steht auf „0“ (=Wassertankstellung). Maschine zieht kein Wasser aus der Leitung	Stellen Sie den Kippschalter auf „1“ (=Festwasserstellung). Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Maschine stoppt den Betrieb nicht und zieht Luft.	Wassertankbetrieb, aber Kippschalter steht auf „1“ (=Festwasserstellung)	Stellen Sie den Kippschalter auf „0“ (= Wassertankstellung) Dieser Schalter befindet sich hinter einer Abdeckung an der Rückseite der Maschine
Siebträger/ Brühgruppe tropft	Siebträger nicht richtig eingesetzt	Siebträger richtig einsetzen
	Gruppendichtung defekt	Gruppendichtung und Duschensieb tauschen

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen..

.. Brühgruppe mit Reinigungspinsel und feuchtem Tuch reinigen. Den Filterträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

.. die Kessel zu entleeren. Stellen Sie bei der betriebsbereiten Maschine den Ein-/Ausschalter nach unten, um das Gerät auszuschalten. Öffnen Sie das Heißwasserventil. Das Kesselwasser wird nun durch den Druck im Kessel über das Heißwasserrohr entleert. Den Heißwasserhahn nach der Entleerung des Kessels wieder schließen. Die Wiederinbetriebnahme ist genauso wie die Erstinbetriebnahme (Punkt 5.1) durchzuführen.

Ratschläge zur richtigen Milchaufschäumung

- Verwenden Sie, wenn möglich, kalte Milch, somit haben Sie länger Zeit die Milch aufzuschäumen. Der Fettgehalt der Milch ist nicht relevant, wichtig ist der Eiweißgehalt.
- Verwenden Sie einen Krug (am besten aus Metall) mit einem Volumen von mindestens 0,5 l. Dieser Behälter sollte nicht zu breit sein, sondern eher etwas schmaler und höher.
- Öffnen Sie den Dampfhahn für ca. 5 Sekunden, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
- Halten Sie den mit ca. 1/3 Milch gefüllten Krug unter das Dampfrohr und tauchen Sie dieses in der Mitte des Kruges bis unter die Oberfläche der Milch ein.
- Jetzt langsam den Dampfhahn aufdrehen. Der Dampf strömt in die Milch.
- Den Krug stillhalten.
- Nach kurzer Zeit bemerkt man einen Sog im Krug. Die eigentliche Schäumung setzt ein. Den Krug mit Ansteigen der Milch nach unten ziehen. Die Dampfdüse muss immer unter der Oberfläche der schäumenden Milch bleiben.
- Sobald die gewünschte Menge erreicht ist, die Dampfdüse kurz ganz in den Krug eintauchen und den Dampfhahn wieder zudrehen.
- Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.
- Ein kleiner Ratschlag: Wenn die Milchaufschäumung beendet ist, den Krug ein klein wenig schütteln, und auf den Tisch klopfen, damit die eventuell im Schaum vorhandenen großen Milchblasen an die Oberfläche kommen und der Schaum kompakter wird.
- Sollten Sie nicht alle Milch verbraucht haben, können Sie die Restmilch im Krug im Nachhinein noch einmal aufschäumen.

	Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.

1 Included with Delivery

1 lever handle
1 portafilter 1 spout
1 portafilter 2 spouts
1 bottomless portafilter
1 filter 1 cup (7 g)
1 filter 2 cups (14 g)
1 filter (21 g)
1 drainage container
1 cleaning brush
1 metal hose 1/8” 3/8”
1 instruction manual

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • The installation of the machine should be carried out by authorised specialists according to the instructions in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even, water-resistant and stable surface. Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands. • The machine should only be used by experienced adult persons. • The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Only use original spare parts. • Water tank machines or machines in water tank use: Do not operate the machine with carbonated water, but with soft, potable water. • Do not operate the machine without water. • Always use a pressure reducer and a shut-off valve when the machine is being used with a fixed water connection. Close the shut-off valve when the machine is not operational. • Never leave the machine unsupervised when it is switched on.

	**Important** Proper instructions by your dealer as to the use of the Pro800 is imperative. There is a danger of injury!

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.

Our machines comply with the relevant safety regulations.
Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer.
In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Ask for authorised service points outside of Europe. See page 1 for your specialised dealer’s contact details.
If the supply cord is damaged, it must be replaced by a service agent or similarly qualified persons, in order to avoid a hazard.

	**Important** You should use water with a hardness of 4°dH in order to protect your machine from lime scale damage. To prevent lime scale damage, you can insert our water filter pads directly into the water tank. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine may be required. **If you operate your machine with direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure.** For machines with water tank use, follow our descaling

	instructions. This will protect your machine against expensive repairs. An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembly of the boiler and the tubing may be necessary to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

2.2 Proper use

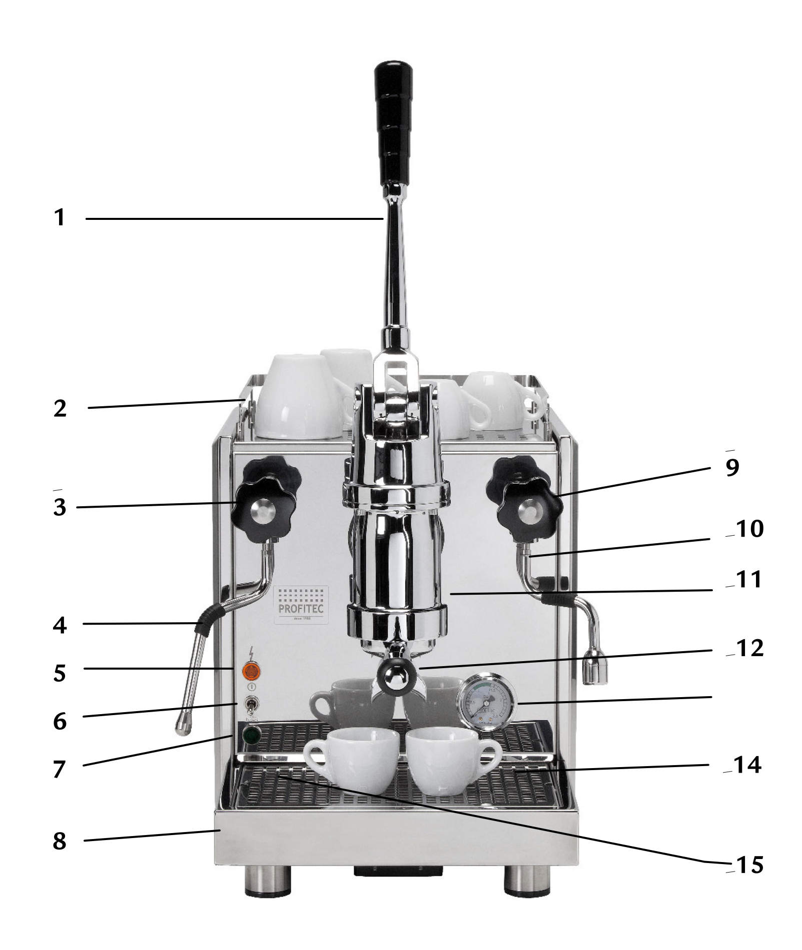
The PRO800 has to be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. The machine is not intended for commercial use.
Use of the machine other than for the above mentioned purpose is prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

	This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: • staff kitchen areas in shops, offices and other working environments • farm houses • by clients in hotels, motels and other residential type environments • bed and breakfast type environments

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts

PRO800



1. Brew lever
2. Cup warming tray, removeable
3. Steam dispenser
4. Steam wand
5. Orange control lamp
6. On/off switch
7. Green control lamp
8. Drip tray
9. Hot water dispenser
10. Hot water wand
11. Brew group
12. Porta filter
13. Boiler pressure gauge
14. PID-Display, not visible
15. Switch for watertank/water connection direct, not visible

⚠	**Caution!** Danger of injury: The following parts are hot or may become hot: • area around the steam handle and the hot water steam and hot water wands • portafilter • brew group • body (upper part and side frames)

3.2 Technical data

Voltages:	EU: 230 V US: 115 V
Power:	EU: 1.600 W US: 1.500 W
Water tank:	ca. 3.0 l
Measurements (without lever/portafilter):	W x T x H / 340 mm x 510 mm x 420 mm
Measurements (with lever/portafilter):	W x T x H / 340 mm x 580 mm x 730 mm
Weight:	35,5 kg

1.3 PID-Temperature Control

The PID-temperature regulation allows for an adjustment of the temperature in the boiler. This means that you can brew your coffee at different temperatures. PID stands for “proportional-integral-derivative”

4 MACHINE INSTALLATION

	The installation is to be carried out by qualified specialists exclusively, according to the following instructions and in compliance with valid laws and local regulations.

4.1 Preparation for installation

Attach the lever handle to the brew group and make sure that it is properly fastened.

	Caution-danger of injury! If the portafilter is not inserted properly, there is a great risk of injury. Never remove the portafilter when there is remaining pressure in the piston of the brew group.

	It is not possible to interrupt the brewing process. Do not remove the portafilter until the lever is back in neutral position.

	• Place the machine on an even and stable surface. • Never place the machine on hot surfaces. • **Place the machine on a water-proof surface, as the machine may at some point leak water.**

4.2 Electrical connection

	• Make sure that the local main voltage supply corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket.

4.3 Water supply connection

	**Important!** Make sure that the fixed water connection of the machine is hooked up to a potable water supply with an operational pressure of 2 to 3 bars. Please note that the pressure of the water supply may not always be consistent. As soon as 3 bars of pressure are occasionally exceeded, install a pressure reducer.

Position "0": water tank connection

Position "1": direct water



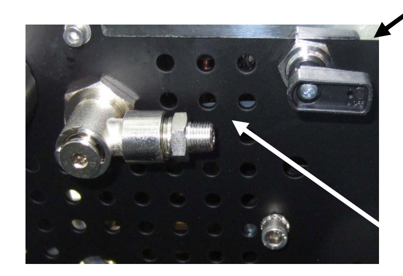
Machine in use with a direct water connection

The boiler is filled by the line pressure, if you are using the Pro800 with a fixed water connection. The pump is not activated when using a fixed water connection.
Make sure that the fixed water connection of the machine is hooked up to a potable water supply with an operational pressure of 2 to 3 bars. Please note that the pressure of the water supply may not always be consistent. As soon as 3 bars of pressure are occasionally exceeded, install a pressure reducer.

The water connecting hose 1.8" is to be connected to the water supply adapter 3.8"(image 1).

When using the machine with direct water supply, the valve has to be turned towards the opposite side of the water supply adapter opening (image 1). The water supply adapter is located in the rear part of the bottom panel (image 1). Additionally, place the switch behind the drip tray into position "1" (image 2). Please make sure that your water tap is always open during water-connection usage, so that the machine never runs out of water!

Image 1

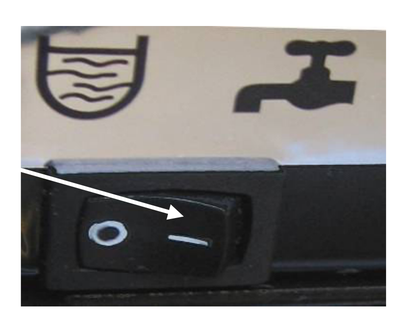


Valve in position "1" for operating machine with direct water connection

Place switch into position "1" for direct water connection

Water supply adapter

Image 2



	**Important** Do not leave the machine switched on when not in use. Make sure to close the lock valve of the water connection and to switch off the electric main or to disconnect the power plug when the machine is not in use. This way you ensure that the boiler is not over filled.

	There is a metal filter behind the water connection adapter in order to filter larger particles in the water.

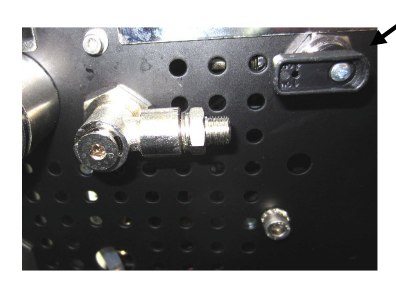
Machine in use with a water tank

The boiler is filled by the pump if the machine is used with the water tank.

When using the machine with a water tank, please turn the valve towards the water supply adapter (image 3). Additionally, place the switch behind the drip tray into position "0" (image 4).

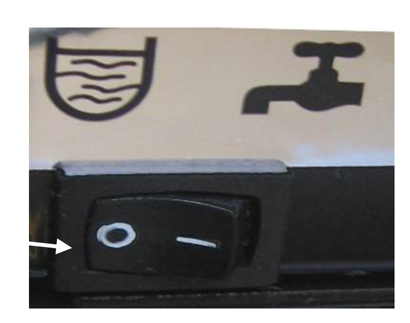
Image 3

Image 4



Valve in position for operating machine with water tank

Place switch into position “0“ when operating machine with water tank



	**Important** • Please make sure that only your authorized Profitec-dealer connects the machine to the water supply and installs the pressure regulator. • Proper instructions by your dealer as to the use of the Pro800 is imperative. • To avoid calcification of the machine, a water-softener is recommended. Regarding a regular prophylactic descaling of your machine, follow the instructions in chapter “7.3 Prophylactic descaling” on page 29. For the descaling of machines in use with direct water connection, please contact your specialised service dealer.

The residual water is disposed off periodically by emptying out the water drip tray. Alternatively, you can hook the machine directly up to a water drainage. Please proceed as follows: Remove the sealing screw in the drip tray and fasten the drainage container to the rim below the drip tray. Connect a suitable hose (not included with delivery) to the drip tray and to an already installed drainage syphon.

5 FIRST USE

5.1 First use

Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	Prior to starting the machine, check if: • the steam and hot water valves are closed. • the machine is switched off. (Power switch in the vertical position.) • the power cord is disconnected. • the drip tray is inserted accurately.

Now you can start up your machine:

Water tank machine or machine in use with water tank

1 Lift the cup warming tray.
2 Take out the water tank and rinse it thoroughly.
3 Fill the water tank with fresh water deficient in lime, place it back into the water tank guides and replace the cup warming tray.
4 Plug your machine into an outlet. Switch your machine on by placing the metal switch into the upward position. Now the boiler is being heated and the green signal lamp lights up. The pump is activated and fills the boiler with fresh water.
5 Since much water is used for the initial filling of the boilers, the water tank has to then be refilled with water.
6 As soon as the steam boiler is filled with water, the pump will become silent and the PID-display (below the drip tray) will show the current temperature of the boiler (reg. item 3.3). When the fresh water in the water tank drops to a certain level, the machine turns off the orange signal lamp and the PID-display goes off. You now have to refill fresh water. The machine automatically heats up again.
7 Please wait until the boiler pressure gauge indicates a value of about 1.0 – 1.25 bars.
8 Manual boiler venting is not necessary because the Pro800 contains a professional Anti-Vacuum valve, which vents the boiler during the heat-up phase.
9 The machine is now operational. To always have pre-heated cups, place them on the cup warming tray and start enjoying your coffee.

Machine in use with direct water connection

1 Plug the machine into an electrical outlet. Turn the machine on by placing the metal switch into the upper position. The coffee boiler is now being heated and the green control lamp will come on. In order to turn on the steam boiler as well, please press the switch located under the drip tray to position ‘1’. The orange control lamp now lights up. Caution! Please make sure that the switch for the direct water connection is in position ‘1’ (image 2). The machine is now on. The boiler is filled with fresh water through the pressure in the hose.
2 As soon as the boiler is filled with water, the PID-display (below the drip tray) indicates the current water temperature (reg. item 3.3). Please wait until the boiler pressure gauge shows a value of about 1.0 to 1.25 bars.
3 A manual boiler venting is not necessary because the Pro800 contains a professional Anti-Vacuum valve, which vents the boiler during the heat-up phase.
4 The machine is now ready for use. Put the cups on the cup heater tray in order to preheat them and enjoy your coffee.

	When using a shut-off valve, please be sure to close the valve after having finished operations. Make sure that the machine is placed in a watertight area. Portafilter, cup warming tray and drip tray are not suitable for the dish washer.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed into operation as follows:

Water tank machine or machine in use with water tank

1 Fill the water tank.
2 Make sure there is enough water in the tank.
3 Now turn the machine on (the metal switch in the upper position and the right switch behind the drip tray in position ‘0’).
4 Please wait until the gauge indicates a value of 1.0 – 1.25 bars and the desired temperature is reached.
5 In general, the machine will be heated up in about 40 minutes, depending on the ambient temperature.
6 The machine is now ready for use.
7 Put the portafilter into the brew group to heat it to an optimal temperature.

	Caution-danger of injury! If the portafilter is not inserted properly, there is a great risk of injury. Never remove the portafilter when there is remaining pressure in the piston of the brew group.

	Caution! Please use the included portafilters only. Otherwise there is a danger of injury.

Machine in use with direct water connection

1 Please make sure that there is always water pressure in the water connection line.
2 Now turn the machine on (the metal switch in the upper position and the right switch behind the drip tray in position ‘1’).
3 Wait until the gauge indicates a value of 1.0 – 1.25 bars.
4 In general, the machine will be heated up in about 40 minutes, depending on the ambient temperature.
5 The machine is now ready to use.
6 Put the portafilter into the brew group to heat it to an optimal temperature.

	It is recommended to leave the portafilter in the brew group, keeping it warm for an optimum temperature for coffee dispension.
	**If you would like to plumb your machine, installation through a qualified service technician is required.**

6.2 Programming the temperature via the PID-display

Switch the machine on in order to activate the boiler. The temperature of the boiler is of no importance in programming. The heater is inactive during programming.	
2. Press + and − at the same time until 't' appears on the display.	
3. Press + in order to progress to the submenu of 't' and to change the temperature value. The nominal temperature value is displayed.	
4. Quickly press - to decrease + to increase the nominal temperature value.	

6.3 Preparing coffee

	Caution! Please use the included portafilters only. Otherwise there is a danger of injury.

Use the portafilter with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup. Use the portafilter with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups. Make sure that the filter is firmly locked into the portafilter.
Fill the finely ground coffee into the corresponding filter (approx. 7 – 8 g per cup). Compress the ground coffee with the tamper (ø 58 mm). Clamp the portafilter firmly into the brew group.
Place the cup under the spout of the portafilter (for the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout).

	Caution-danger of injury! If the portafilter is not inserted properly, there is a great risk of injury. Never remove the portafilter when there is remaining pressure in the piston of the brew group.

	Caution-danger of injury! Please leave enough distance between your face/body and the lever when brewing espresso.

By using some force to pull the lever down completely, hot water flows into the piston of the brew group. Pre-infusion starts. Pull the lever up some and release it slowly. Now the lever slowly returns to its neutral position. The espresso flows from the portafilter.

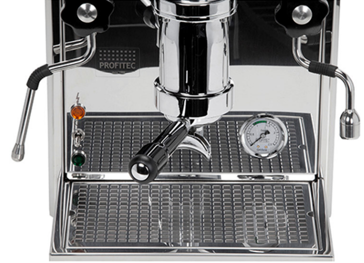
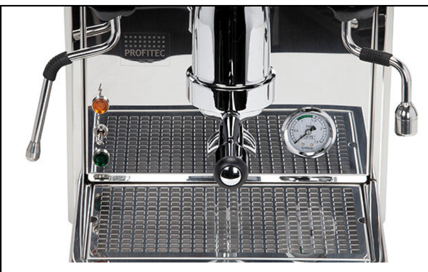
The longer you have pulled the lever down, the more hot water flows into the piston of the brew group.

Simply remove the cups from under the spouts once the desired amount of espresso has been brewed. The remaining espresso coming from the portafilter can flow into the drip tray.

	It is not possible to interrupt the brewing process. Do not remove the portafilter until the lever is back in neutral position.

There will be a slight hissing sound when the portafilter is removed.

	**If the coffee is ground too fine and no espresso flows from the porta filter, <u>please never unclamp the porta filter</u> or use force to press back the lever handle. Always wait until the lever handle has reached the neutral position again.**

 	 Wrong! Portafilter is inserted incorrectly	  Correct! Portafilter is inserted correctly

 	 Wrong!	 Correct!

Please leave enough distance between your face/body and the lever when brewing espresso.

 		Caution! When conducting a flush while the portafilter is inserted, there is a danger of injury. Hot water will spout from the portafilter.

	Caution! If the lever has not reached the neutral position when removing the portafilter, coffee and hot water will spout from the brew group. This may cause injury.

	• Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find a compact coffee grinder. • We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.4 Dispensing of hot water

1 Place a suitable container (with heat-insulated grip) underneath the hot water wand. Now you can dispense hot water (e.g. for tea). When dispensing large amounts of water, it is advisable to turn the machine off so that no cold water is pumped out of the fresh water tank.

2 After having dispensed hot water, turn the machine back on. The boiler is automatically refilled with fresh water.

	When the machine is switched off, more hot water can be dispensed. However, one does not necessarily have to switch off the machine for dispensing hot water.

6.5 Dispensing of steam

The PRO800 makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. Therfore, within a few seconds, you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

1 **Important:** In order to get the best results when frothing milk, open the steam lever for approx. 5. seconds to release the condensation water in the pipe. This also prevents milk from being sucked into the boiler.
2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) into the liquid.
3 Re-open the steam handle/steam lever.
4 Heat and/or froth the liquid.
5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

You can purchase the following steam tips from your dealer:
2-hole steam tip, item no. P2543
4-hole steam tip, item no. P2542

	**Risk of injury** Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid splashing.

 	**Important** After every application, clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth; This removes possible liquid residues. **Risk of injury** Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

	**Caution!** Always switch off the machine (power switch in lower position), disconnect the power cord and let the machine cool down to room temperature (for at least 30 minutes) before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:
Portafilter, filters, water tank, drip tray require daily cleaning. Clean with warm water and/or with a food safe detergent.
Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without disassembling the parts.
Cleaning as necessary:
Clean the steam and hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cold.

	Use a soft, damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!

Empty the water drip tray regularly and do not wait until it is full.

7.2 Brew group cleaning and degreasing

Please clean the cold brew group with a damp cloth and a cleaning brush.

	**Caution!** **Never clean the brew group by using a blind filter.**

	Caution! Clean the brew group only when cold.

7.3 Prophylactic descaling

	**To avoid damages due to lime residues, a prophylactic, regular descaling may be required. If you operate your machine with a direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure.** For machines with water tank use, follow our descaling instructions. Doing so will protect your machine against expensive repairs. An already calcified machine may only be descaled by your specialised dealer because a partial disassembling of the boiler and the tubing will be necessary in order to prevent the system from being blocked by lime residues. A late descaling can cause substantial damage to the machine.

A regular descaling of the machine is recommended to avoid strong calcification and expensive repairs. While descaling, always take into account the hardness level of the water. It is very important to use a sparing descaler which does not affect the metal. At your specialised dealer, you can purchase a descaler (in powder or tablet form) perfectly suited for your machine.

Please proceed as follows:

1. Turn the machine on by placing the metal switch into the upward position. Wait until the machine is operational.
2. Turn off the machine by placing the metal switch into the lower position.
3. Drain the boiler by opening the hot water valve. Close the valve again.
4. Mix the descaling powder with water according to instructions and fill it into the water tank.
5. Turn on the machine. The boiler is filled with descaling liquid. Please refill the water tank with water.
6. Let the descaling liquid soak for about ½ hr.
7. Turn the machine off and drain the boiler by opening up the hot water valve. Then close the valve again. We recommend to remove the end piece of the hot water valve before, so no dirt can collect in the hot water nozzle.
8. Remove the water tank, rinse it and fill it with fresh water.
9. Turn the machine on. This automatically fills fresh water into the boiler.
10. After the machine is heated, turn it off and refill fresh water.
11. Again drain the boiler through the hot water valve.
12. Repeat steps 8. to 12. at least 3 to 5 times, until clear, neutral smelling water comes out of the hot water valve.

	Please release some water through the brew group prior to brewing an espresso after descaling (flush). This assures that no scale has remained in the brew group.

	**Important** These descaling instructions are only meant for prophylactic descaling. If you operate your machine with direct water connection, contact your specialised dealer before undertaking this measure. Please do not descale the machine if it is already calcified. While descaling the machine, the lime residues can plug several components, such as valves, gauges etc., causing damage to your espresso coffee machine. In this case, please contact your specialised dealer. It is probable that a professional descaling has to be carried out which requires the disassembling of boilers and tubing. Damage to persons or to the material, caused by calcification in and on your machine, is not subject to the manufacturer's liability.

	In this case, the warranty expires as well. Machines will only be accepted for repair after previous technical advice and written acknowledgement has been given. Please do not enclose loose parts, e. g. portafilter or drip tray, when sending the machine in for repairs / maintenance.

The steam nozzle is blocked
Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

	**Important** Do not lose the small gasket situated between the steam nozzle and the thread!

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Pro800 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam.

 	**Caution!** Keep packaging out of the reach of children! **Important** Keep packaging and packing material for possibile transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

	• Transport the machine only upright, if possible on a pallet. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

	• Keep the machine packed in a dry place. • Do not stack more than three units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing. • Do not expose the machine to the cold. Danger of damage.

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE 97592029

This product complies with EU Directive 2002/96/EC and is registered according to WEEE (Waste Electrical and Electronic Equipment).

10 CE CONFORMITY



The product complies with the following EU Directives:

Machine:	2006/42/EC
Low Voltage:	2014/55/EU
EMC:	2004/30/EU
PED:	97/23/EC
EN-Directives:	EN 292-1, EN 292-2, EN 60335-1, EN 60335-2-15 or EN 60335-2-75, EN 55014, EN 61000-3, EN 61000-4, ENV 50141, EN 55104

Problem	Possible Cause	Troubleshooting
Little or no crema on the top of the coffee	The grind is not fine enough.	Use a finer grind. Tamp the ground coffee more firmly.
	The coffee is too old.	Use fresh coffee.
	There is too much chlorine in the water.	Use a chlorine filter.
Little or no crema on top of the coffee	The amount of ground coffee is not enough.	Use the right coffee amount: Approx. 7g – 9g of coffee for each cup.
Sparse coffee dispensing, only drop by drop	The grind is too fine.	Set a coarser grind. Tamp ground coffee only slightly.
	There is too much ground coffee.	Use approx. 7g –9 g of coffee for every cup.
Weak “body”	The grind is not fine enough.	Set a finer grind..
	The coffee is old.	Use fresh coffee.
	The amount of ground coffee is not enough.	Use approx. 7g – 9g of coffee for each cup.
	The shower screen is dirty.	Clean the shower screen.
Foam instead of crema	The beans are improper.	Use another type of coffee bean.
	The setting of the coffee grinder is not suited for the coffee beans in use.	Adjust the coffee grinder (When changing the coffee beans, changing the grind may also be necessary.)
The machine is switched on, but the machine does not work.	PID-display is turned off: There is not enough water in the fresh water tank.	Refill water.
	Water has been refilled, PID-display is off. The floater is not in the correct position.	Switch the machine off and on. Make sure that the floater in the water tank is in the correct position. (The side of the floater with the magnet point must face towards the inside of the machine. The floater itself must be inserted with the magnet point on the lower part of the floater side).
	The water tank is not situated properly.	Situate the water tank properly.
	Machine in use with direct water connection, but switch in position “0” (= position water tank). Machine does not take in water.	This switch is located behind a cover panel at the back of the machine.
The machine does not stop working and takes in air.	Machine in use with water tank, but switch in position “1” (= position direct water connection).	This switch is located behind a cover panel at the back of the machine.
Portafilter/ brew group is dripping.	Portafilter is not fixed properly.	Fix the portafilter properly.
	Group gasket is broken.	Change group gasket and shower screen.

If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to

.. clean the brew group (see instructions on page 29). Afterwards, please do not clamp the portafilter back into the group.
..to empty the boilers. Turn the switch of the operational machine to position off. Open the hot water valve and the boiler water is now discharged by the remaining pressure through the hot water release. Close the hot water valve after the water has been released. The coffee boiler is emptied out via the brew group. Activate the brew group lever and release the water into the drip tray. Please make sure some water remains in the coffee boiler. Start-up of the machine is the same as initial start-up (item 5.1).

How to froth milk like a "Barista"

- If possible, use cold, fresh milk with a fat content of approx. 1.5 % or 3 %. Even homogenized milk is suitable - if you prefer.
- Use a frothing container (made of metal) with a minimum volume of 0.5 litres. The size of the container should not be too wide. A narrow and high container is perfect.
- Open the steam valve for approx. 5 seconds to release the condensation water and to create dry steam.
- Fill 1/3 of the frothing container with milk and place it under the steam nozzle. The nozzle should be immersed in the middle of the frothing container, just below the surface.
- Slowly open the steam handle or the steam lever valve. Steam pervades the milk.
- Keep the frothing container still.
- After a few seconds you will notice a light suction in the milk jug. Proper frothing begins. Move the milk jug downwards while the milk level increases. The steam nozzle must be kept under the surface of the frothed milk.
- Attention: When the desired amount of milk froth is reached, immerse the entire steam nozzle in the frothing container for a short time and close the steam handle or the steam lever valve.

	Milk proteins "froth" with a temperature up to 77°C. Once this temperature is exceeded, the milk does not froth any further.

- Advice: When milk frothing is finished, just shake the frothing container a little bit in order to make the milk bubbles ascend to the surface and to get a compact milk froth. After frothing the milk, release the steam into the drip tray to avoid blockage of the steam nozzle

Notizen/Notes